



I • Mamãe Noel e os Sabores da Primeira Colheita

"Cada estação oferece ingredientes no momento de sua maior expressão. Nesta noite, celebramos a riqueza da terra e a beleza dos produtos frescos, preparados com respeito ao tempo e à natureza."

Boas-vindas

Pão de fermentação natural com manteiga de ervas frescas e flor de sal.

Entrada

Salada morna de abóbora assada, folhas da estação, queijo de cabra, castanhas brasileiras e vinagrete de mel.

Prato Principal

Frango caipira desossado assado lentamente ao molho do próprio assado.

Risoto cremoso de alho-poró.

Legumes orgânicos tostados.

Sobremesa

Cheesecake de doce de leite com crocante de castanhas.

Café

Blend especial da Mantiqueira.

Petit four amanteigado.

Experiência

O maître apresenta os ingredientes sazonais utilizados no menu, destacando a importância da produção local.





II • Papai Noel no Bosque dos Cogumelos

"Os cogumelos revelam uma cozinha delicada, aromática e surpreendente. Nesta noite, eles assumem o protagonismo em preparações que valorizam textura, perfume e profundidade de sabor."

Boas-vindas

Mini brioche recheado com creme de cogumelos.

Entrada

Velouté de cogumelos frescos com azeite trufado.

Prato Principal

Filé suíno ao molho de cogumelos.

Polenta cremosa de parmesão.

Aspargos e cenouras glaceados.

Sobremesa

Tarte de chocolate intenso com creme de baunilha.

Café

Blend especial.

Cookies de manteiga.

Experiência

Exposição de cogumelos frescos utilizados na gastronomia, permitindo que os convidados conheçam suas diferenças de aroma, textura e aplicação.





III • A Noite dos Queijos de Mamãe Noel

"Poucos ingredientes traduzem tão bem o tempo e o cuidado quanto os queijos artesanais. Nesta noite, eles aparecem em diferentes momentos do jantar, revelando sua versatilidade."

Boas-vindas

Pães artesanais com manteiga de queijo meia cura.

Entrada

Creme suave de queijos brasileiros maturados.

Prato Principal

Medalhão de frango recheado com queijo brie e espinafre.

Risoto de parmesão.

Legumes assados.

Sobremesa

Torta basca de queijo cremoso com calda de frutas vermelhas.

Café

Blend especial.

Petit four de parmesão.

Experiência

Degustação comentada de queijos brasileiros e europeus.





IV • O Jardim de Ervas de Mamãe Noel

"O aroma das ervas frescas transforma uma receita simples em uma experiência memorável. Nesta noite, cada prato é inspirado nos jardins aromáticos que acompanham as grandes cozinhas."

Boas-vindas

Focaccia de alecrim.

Entrada

Creme de ervilhas frescas com hortelã.

Prato Principal

Peito de frango recheado com ricota e ervas.

Purê de mandioquinha.

Legumes grelhados.

Molho de ervas finas.

Sobremesa

Panna cotta de mel e lavanda.

Café

Blend especial.

Biscoitos amanteigados com ervas cítricas.

Experiência

Cada mesa recebe pequenos vasos de ervas frescas para que os convidados possam tocar, sentir seus aromas e descobrir quais estão presentes no jantar.





V • Os Segredos Defumados da Cozinha de Papai Noel

"A fumaça sempre fez parte da história da gastronomia. Muito antes da refrigeração, ela preservava alimentos. Hoje, preserva memórias e desperta sentidos."

Boas-vindas

Pão rústico com manteiga defumada.

Entrada

Creme de milho tostado com bacon artesanal.

Prato Principal

Paleta suína lentamente assada e levemente defumada.

Purê de batata-baroa.

Legumes caramelizados.

Molho do assado.

Sobremesa

Mousse de chocolate com caramelo salgado.

Café

Blend especial.

Brownie amanteigado.

Experiência

O prato principal é apresentado sob uma cúpula de vidro preenchida com fumaça aromática de macieira, revelada diante dos convidados no momento do serviço.





VI • A Panela de Ferro de Papai Noel

"Há receitas que ganham sabor porque são preparadas lentamente. O calor uniforme da panela de ferro preserva aromas e cria pratos que acolhem."

Boas-vindas

Pão de milho artesanal.

Entrada

Caldo de mandioquinha com alho-poró.

Prato Principal

Costela bovina cozida lentamente.

Polenta cremosa.

Mini legumes assados.

Sobremesa

Arroz-doce cremoso com canela e raspas de laranja.

Café

Blend especial.

Broinhas de fubá.

Experiência

O maître apresenta uma panela de ferro tradicional e explica sua importância na gastronomia brasileira e mundial.





VII • O Grande Menu Secreto de Mamãe Noel

"Toda jornada merece um grande encerramento. Nesta última noite, reunimos ingredientes, técnicas e memórias que representam a essência da Dea Gastronomia. Um jantar criado para celebrar o encontro entre tradição, criatividade e hospitalidade."

Boas-vindas

Seleção de pães artesanais, manteigas compostas e patês da casa.

Entrada

Duo de entradas:

Creme de cogumelos trufado.

Salada de folhas, figos, presunto cru e queijo de cabra.

Prato Principal

Filé mignon suíno em crosta de ervas.

Risoto de parmesão maturado.

Legumes da estação glaceados.

Molho de vinho tinto reduzido.

Sobremesa

Trio da Chef:

Mini cheesecake de frutas vermelhas.

Mousse intensa de chocolate belga.

Tarte de limão-siciliano.

Café

Blend especial da casa.

Seleção de petit fours artesanais.

